Stichwortverzeichnis zur Wissensbildung von Verpflegungsleistungen

G = Grundwissen | K = Konzeptwissen | E = Entscheidungswissen | (P) = Präsenzveranstaltung

Seminar/Webinar	3-Phasen-Modell	Masterclass Basiswissen	Mehr BIO	5 vor 12	Eigenbetrieb	Mediation	Kennzahlen	Freihändige Vergabe	Dienstleistung
Seminarnummer	**1 (P)**	**2 (P)**	**3**	**4 (P)**	**5 (P)**	**6 (P)**	**7**	**8 (P)**	
Ausschreibung	G	K			G	E		E	Umsetzung
Allergenkennzeichnung			G	E	K	E	E	G	Beratung
Bauausschuss						E			Beratung
Bauplanung		G				E			Leistungsphase 0
Bedarfsermittlung	G	K	G		E	E		E	Dienstleistung
Beschaffung			G	K	E	G	E	E	Markterkundung
Best-Bieter-Prinzip	G	K				E			Beratung
Bestellsystem		G		E	G	E		G	Markterkundung
Bewertungsmethoden	G	K				E		E	Dienstleistung
Bildungs- und Teilhabepaket		G			G	G		G	Beratung
BIO	G	G	K + E	K	E	E	E	E	Umsetzung
Buchhaltung		G		K	E	G		G	Dienstleistung
Businessplan	G	G	K + E	E	E	E		E	Erstellung
Caterer	G	K		E	E	E	E	E	Markterkundung
Coaching	G	K		E	E	G	K	G	Umsetzung
DGE		K	G	E	E	E	G	G	Markterkundung
Dienstplanung		G		E	E	G	E		Beratung
Digitalisierung	G	E		E	E	G	G	E	Markterkundung
Dokumentation	G	E	K	E	E	E		E	Erstellung
Energiekosten			G	E	E	E	E	G	Beratung
Eigenbetrieb	G	K	K	E	E	G	K		Aufbau + Führung
Eignungsleihe	G	G				G		G	Beratung
Evaluation	G	K		K	E	E	K	G	Umsetzung
Fachpersonalmangel		K	G	E	E	E	E	G	Beratung
Förderverein		K		E	E	E		E	Aufbau + Führung
Foodwaste		K	G	E	E	E	E	G	Beratung
Funktionale Leistungsbeschreibung	G	K	G			E		E	Beratung

Seminar/Webinar	3-Phasen-Modell	Masterclass Basiswissen	Mehr BIO	5 vor 12	Eigenbetrieb	Mediation	Kennzahlen	Freihändige Vergabe	Dienstleistung
Ganztageskonzept		G		K	E	G	G		Beratung
Geschmacksmessung	G	K			E	E	E	G	Betriebscheck
Gesetze	G	K	K		E	E		E	Information
Gesundheit		G	G	K	E	E	E	G	Beratung
Grundrissplanung	G	K		G		G		G	Erstellung
Grundrissprüfung		G							Dienstleistung
Handbuch	G	K		K	E	G			Erstellung
Harte Beschaffungsvorgaben						G		E	Beratung
Hygienekonzept	G	K		E	E	E		G	Beratung
Inklusion		K	G	E	E	E	E	E	Beratung
Kalkulation	G	K	K	E	E	E	E	E	Beratung
Kita-Verpflegungskonzept		G		E	E	E		E	Umsetzung
Kochkonzepte	G	K	E	E	E	E	E	E	Prüfung
Kochshow	G	G		E		E		E	Dienstleistung
Konnexitätsprinzip	G	G			G	G		G	Beratung
Konzeptplanung	G	K	K	E	E	E		E	Leistungsphase 0
Kooperation	G	K	K		E	G			Beratung
Kücheneinrichtung				E	E	G		E	Beratung
Leistungsbestimmungsrecht	G	K				E		E	Beratung
Lieferanten			G	E	G	G	G	G	Markterkundung
Maschinen + Geräte	G			E	G	G			Markterkundung
Mediation	G	K				E		G	Leistungsphase 0
Mensabau				E	G	G			Leistungsphase 0
Mensabeirat						E			Beratung
Mensa-Check	G	K				E	E	E	Dienstleistung
Mensaregeln						G			Entwicklung
Multi-Akteure	G	K	K	E	G	E			Beratung
Nachhaltigkeit	G	G	G	K	G	E	G	E	Betriebscheck
Nachprüfungsverfahren		G				G		E	Beratung
Nährstoffe		G	G	K	G	E	K	G	Betriebscheck
Onboarding		G	G	E	E	G	E		Umsetzung
Pachtobjekte				E	E				Analyse

Seminare/Webinare	3-Phasen-Modell	Masterclass Basiswissen	Mehr BIO	5 vor 12	Eigenbetrieb	Mediation	Kennzahlen	Freihändige Vergabe	Dienstleistung
Pädagogik		G	G	K	G	G			Beratung
Personalkosten			K	E	E	E	E	E	Beratung
Personalauswahl				E	E	G	E		Beratung
Planungsausschuss	G	G				E			Beratung
Politischer Wille	G	G	K			E	E	E	Umsetzung
Qualitätskontrolle	G	G	G	K	E	E	E	E	Durchführung
Raum + Ausstattung				K	E	E	G		Leistungsphase 0
Regionalität		G	K	E	E	E	E	E	Markterkundung
Regionalpartner	G	K	K	E		E	E	E	Suche
Rezeptbaukasten			K	E	E	E	E	E	Entwicklung
Resilienz		G		E	E	E	E	E	Beratung
Runder Tisch	G	K	G	K		E			Durchführung
Saisonalität		G	K	E	E	E	E	E	Markterkundung
Schwellenwert Verpflegung	G	G				E		E	Beratung
Software		G		K	G	K		G	Markterkundung
Speisenakzeptanz	G	K		E	E	E	E	E	Umfragen
Speiseplan			K	E	E	E	E	E	Erstellung
Spülmittelverbrauch				K	E	E	E		Beratung
Standortanalyse	G	G		G		E		G	Durchführung
Submission	G	K				E		E	Durchführung
Teilnahmewettbewerb		G				G		E	Durchführung
Transformation Küche		G	K	E	E	E	E	G	Beratung
Trinkwasserspender			G		G	G			Lieferung
Verwaltungsaufwand	G	K	K	E	E	E	E	E	Prüfung
Warenkosten			K	E	E	E	E	E	Prüfung
Warenwirtschaft			G	K	G	G			Umsetzung
Wirtschaftlichkeit		G	K	E	E	E	E	E	Prüfung
Zielkonflikte	G	K	K	E	G	E	E		Mediation
Zusatzstoffkennzeichnung		G	K	E	E		E	E	Beratung

Institut für Gastro-Konzepte, https://ausschreibung-verpflegung.de , einzelne Seminarinhalte können kurzfristig abweichen, Stand: 30.10.2026